

ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЙ АСПЕКТ СОВРЕМЕННОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

Культурные доминанты, отражающие опыт познания мира представлены в языке и выступают в качестве средства воссоздания языковой и национальной картины мира. Как отмечает, Тер-Минасова, «язык отражает не только окружающий мир человека, но и хранит культурные ценности и передает культурный опыт» [1].

Каждое слово в сознании человека непременно репрезентирует какой-то образ, поэтому слово можно исследовать с точки зрения объективизации ментальных структур. Сложная система мыслительных образов – концептов – нашедших языковое выражение, образует менталитет носителей языка.

Изучение гастрономического дискурса является значимой составляющей для характеристики менталитета представителей той или иной лингвокультуры.

Современная лингвистика пока не пришла к общепризнанному и однозначному определению термина «дискурс». Исследование феномена с позиций философии, литературоведения, социологии, антропологии, этнографии позволяют выделить наиболее важные характеристики явления, виды и жанры.

В рамках лингвистических дисциплин выделяется ряд аспектов понятия «дискурс». С точки зрения теории коммуникации дискурс понимается как «связная речь в совокупности с нелингвистическими обстоятельствами ее протекания, речь во взаимосвязи с живой жизнью: ее событийным контекстом, социокультурными, прагматическими, психологическими характеристиками говорящих» [2, с. 92].

Социолингвистика отдает приоритет общественной функции языка, рассматривая участников дискурса как представителей определенной социальной группы в широком социокультурном контексте. В этом ракурсе В. И. Карасик трактует дискурс как «общение людей, рассматриваемое с позиций их принадлежности к той или иной социальной группе или применительно к той или иной типичной речеповеденческой ситуации, например, институциональное общение» [3, с. 194].

В рамках когнитивной лингвистики дискурс представляет собой иерархичную сущность различных знаний, которые необходимы для успешного порождения и понимания речи, что отмечено в определении Е. С. Кубряковой и О. В. Александровой, где дискурс – это когнитивный процесс, который непосредственно связан с созданием речевого произведения [4].

Структурный аспект изучения дискурса заключается в анализе его формальной и содержательной когезии, характеризуя дискурс как два и более предложений, связанных друг с другом по смыслу.

Лингвокультурологическое направление уделяет внимание особенностям общения внутри того или иного этноса, описанию формульных моделей речевого поведения и ценностным доминантам данной лингвистической культуры.

Лингвостилистический подход рассматривает дискурс как совокупность функциональных стилей и регистров общения, их жанров и различных стилистических особенностей.

Языковые номинации, входящие в состав гастрономического дискурса, могут служить материалом для анализа с различных позиций. Например, с точки зрения исконной и заимствованной лексики. Пополнение словарного запаса определенного языка номинациями из другого лингвокультурного кода, как правило, отображает некоторый опыт межкультурного общения. Многие из них настолько долго функционируют в рамках языкового сообщества, что утратили свое иностранное происхождение. Так, *пельмени* – блюдо русской кухни из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или фарша, употребляемое в вареном виде – ассоциируются, прежде всего, с Сибирью, хотя лексема имеет финно-угорское происхождение (коми *пель нянь* – хлебное ухо). Аналогичное блюдо итальянской кухни называется *равиоли* – квадратные или круглые макаронные изделия с начинкой внутри. Традиционная азиатская горячая еда – *манты* – представляет собой мелко нарубленное мясо в тонко раскатанном тесте, приготовленное на пару. В грузинской национальной кухне завернутое в тесто рубленое мясо называется *хинкали*.

Самая известная и распространенная закуска на ломтике хлеба – *бутерброд* (от немецкого *Buttebrot* – хлеб с маслом) – сегодня приобрела множество синонимов. Из английской культуры пришла номинация *сэндвич*, своим происхождением обязанная Джону Монтегю, 4-му графу Сэндвич. Граф Сэндвич – дворянский титул в пэрстве Англии, номинально связанный с местечком Сэндвич в графстве Кент. Легенда гласит, что 4-й граф Сэндвич попросил принести ему ломтик мяса, заложенный между двумя ломтиками хлеба, чтобы можно было перекусить, держа его в руке, не отвлекаясь от игры в карты. Слово настолько прижилось в разных языках, что даже более древнее *бутерброд* определяется сегодня как *открытый сэндвич*.

Французская кухня предложила новый тип бутербродов – *канапе* – маленькие фигурные открытые бутерброды на хлебе, слоеной выпечке или печенье. Для сервировки используют шпажки, поскольку начинка часто многослойная. В принципе французское слово *сапаре* – маленький миниатюрный – относится как к предмету мебели – небольшой диванчик с изящными ножками на 2–3 человека (от греческого *κοπορειον*), так и к закуске.

Итальянский бутерброд – *брускетта* – это обжаренный на гриле толстый ломоть хлеба с хрустящей корочкой, который натирают горячим зубчиком чеснока и сбрызгивают оливковым маслом холодного отжима. Изначально это был зачерствелый хлеб, который крестьяне приправляли чесноком, оливковым маслом и брали с собой на обед в поле. Его могли так же поджаривать на открытом огне, ведь название *bruschetta* произошло от глагола *bruscare*, что дословно переводится, как «запекать на углях». Миниатюрная и более изысканная брускетта именуется *кростини*.

В гастрономическом дискурсе широко представлена ономастика, чаще всего топонимы, отражающие национально-культурную специфику понятия. Например, в названии многих сыров содержатся географические понятия, местность, где впервые был произведен вид сыра: *Cheddar* – английский сыр жирностью от 35 до 45 %. Назван по месту первоначального производства – деревне Чеддер, в графстве Сомерсет в Англии; *Derby* – мягкий, полутвердый британский сыр из коровьего молока, производимый в Дербишире, с гладкой, нежной текстурой и маслянистым вкусом; *Stilton* – английский полумягкий нарезной сыр с голубой плесенью. *Рокфор* (фр. *Roquefort*) – сорт французского сыра, относящийся к голубым сырам. Назван в честь одноименного поселка в Руэрге. *Гауда* – эти сыры могут производиться только в Нидерландах (причем не только в нидерландской провинции Южная Голландия, в которой находится собственно Гауда) и могут использовать только молоко, производимое нидерландскими коровами. *Бри* (фр. *Brie*) – мягкий сыр из коровьего молока, получивший свое имя по названию французской провинции (расположена в центральном регионе Иль-де-Франс, недалеко от Парижа). Самый известный валлийский сыр – *Caerphilly*, белый, со слоистой рыхлой структурой, – впервые был изготовлен в 1831 году в городе под тем же названием.

Валлийским блюдом из морепродуктов, в названии которого представлена топонимическая единица, является *Bangor mussels*. Бангор – это город на побережье Ирландского моря, где добывают этот деликатес.

Эйч-пи (*HP sauce*; *HP – the Houses of Parliament*) – фирменное название пикантного соуса к мясу на основе солодового уксуса, фруктов и специй. Придумал его в конце XIX века шеф-повар, работавший в здании парламента. Интересен тот факт, что на этикетке соуса изображено здание парламента.

Майонез – соус на основе яиц, растительного масла и уксуса. Рецепт майонеза по наиболее распространенной версии был придуман в осажденном британцами французском городе Маоне поваром герцога Ришелье. *Беарнский соус, беарнез*, (фр. *sauce béarnaise*) – горячий соус французской кухни к жареному красному мясу и рыбе, назван по французскому топониму Беарн.

Многие названия распространенных блюд представляют собой образные художественные сравнения или метафоры. *Сельдь под шубой* – слоеный закусочный салат из филе соленой сельди с отварными корнеплодами и яйцом под майонезом. Родина *паэльи* – испанская провинция Валенсия. Основу блюда составляет рис, приправленный шафраном и оливковым маслом. Традиционно паэлью готовят и подают прямо в сковороде. Слово *paella* в переводе с валенсийского означает «сковорода», а также является родственным словом кастильскому *padilla* – «маленькая духовка». *Тирамису* – итальянский многослойный десерт на основе сыра маскарпоне, кофе, куриных яиц, сахара и печенья савоярди. Своим названием *тирамису* обязан тонизирующим и питательным свойствам ингредиентов. В переводе с итальянского *tira mi su* буквально означает «подними меня вверх», а в переносном смысле – «подбодри меня» или «подними мне настроение». *Салат Цезарь* есть, наверное, в каждом заведении. Однако ошибочно считать, что великий римский полководец Юлий Цезарь имеет к нему хоть какое-то отношение. Да и первоначально именовали салат как «Салат Авиатора». По легенде, блюдо было придумано двумя братьями Цезарем и Алексом Кардини. В составе салата были не креветки и курица, как сегодня, а анчоусы. Один из братьев – Алекс был летчиком, и салат назвали в его честь, но позже Цезарь изменил рецептуру. Под метафорическим названием *spotted dog* скрывается такое кулинарное блюдо, как «вареный пудинг с изюмом». Название блюда *Toad-in-the-hole* представляет собой с точки зрения стилистики метафорический эпитет. Буквальный перевод «жаба в норе» не имеет ничего общего с кулинарией, однако под названием этого блюда скрываются сосиски в тесте, которые подают школьникам с разным гарниром в столовых.

Таким образом, гастрономический дискурс представляет собой разнообразную по составу и семантике лексику, содержит культурную информацию, отражает динамический характер функционирования лингвокультурных кодов, способствует расширению фоновых знаний.

Список цитированных источников

1. Тер-Минасова, С. Г. Язык и межкультурная коммуникация : учеб. пособие для студентов, аспирантов и соискателей по спец. «Лингвистика и межкультурная коммуникация» / С. Г. Тер-Минасова. – М., 2000. – 262 с.
2. Матвеева, Т. В. Полный словарь лингвистических терминов / Т. В. Матвеева. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 562 с.
3. Карасик, В. В. Языковой круг: личность, концепты, дискурс / В. В. Карасик. – М. : ГНОЗИС, 2004. – 389 с.
4. Кубрякова, Е. С. Виды пространства, текста и дискурса / Е. С. Кубрякова, О. В. Александрова // Категоризация мира: пространство и время : материалы науч. конф. / М. : Диалог, 1997. – С. 19–20.